

Pizzaïolo

CQP

Objectifs

A l'issue de la formation les stagiaires sont capables :

- D'effectuer l'approvisionnement
- De réaliser la mise en place et les diverses préparations
- D'utiliser et d'entretenir le matériel professionnel
- De maîtriser les différentes fabrications et cuissons
- D'accueillir la clientèle (physique, téléphonique)
- D'effectuer les encaissements
- D'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Contenu

Quatre modules de formation relatifs au référentiel :

- Approvisionnement et mise en place
- Fabrication
- Distribution et vente
- Hygiène, nettoyage et remise en état des locaux et du matériel

Modalités

- La démarche pédagogique alterne apports de contenus, mise en situation en centre de formation et pratique en entreprise et privilégie le monde professionnel et la réalité du terrain
- Le suivi des apprentissages de chaque stagiaire est réalisé en collaboration avec l'entreprise et le tuteur

■ Durée

6 mois

■ Public

Tout public

■ Pré-requis

- Avoir une bonne résistance physique pour travailler debout dans la chaleur
- Accepter les conditions du métier (horaires décalés, travail jours fériés et week-end, ...)

■ Validation

Certificat de qualification professionnelle Pizzaïolo, validé par le CPNE/IH, titre de la branche professionnelle de niveau V

■ Lieu

GRETA Poitou-Charentes
Agence de La Rochelle
Lycée Hôtelier

■ Dates

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

